

Stoneware plus - so gelingt es

Außen knusprig, innen saftig

- Die **Stoneware plus** kann leer vorgeheizt werden (maximal 30 Min. auf 260 °C). In diesem Fall kann auf das Einfetten des Steines verzichtet die Backzeit um 5-10 Min. reduziert werden.
- Wenn du die **Stoneware plus** kalt belegen möchtest sollte der Stein bis zur Bildung der natürlichen Antihaftbeschichtung (Patina) etwas eingefettet werden. Am Besten eignet Butterschmalz oder Kokosfett.
- **Kein Antihaft-Spray benutzen**, da dieses Rückstände hinterlässt, die schwer zu entfernen sind.
- Die besten Backergebnisse erzielst du auf der untersten Einschubhöhe mit Ober-/Unterhitze.
- Die angegebenen Temperaturen und Garzeiten deiner Rezepte ändern sich durch den Einsatz der **Stoneware plus** in den meisten Fällen nicht. Lediglich bei Backzeiten unter 12 Min. benötigst du einige Minuten mehr oder du heizt deine **Stoneware plus** vor. Möchtest du mit Umluft backen stelle die Temperatur um etwa 20 °C niedriger ein.
- Die **Stoneware plus** erkennst du an diesem Muster auf der Unterseite.



Reinigung ganz unkompliziert

- Vor der ersten bitte Benutzung reinigen.
- Die **Stoneware plus** ist spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand: entferne vorher überschüssige Speisereste mit dem beiliegenden Reinigungsschaber, dann mit warmen Wasser abspülen, ggf. etwas einweichen lassen Reste mit einer Spülbürste abbürsten.
- Ist ausnahmsweise eine gründlichere Reinigung nötig, empfehlen wir eine Paste aus 125 g Natron und 45 ml Wasser. Nach dem Auftragen ca. 15-20 Min. einwirken lassen, mit einem Schwamm entfernen, mit Wasser gründlich abspülen und dann abtrocknen. **Alternativ in der Spülmaschine reinigen.**
- Durch den Gebrauch bildet sich eine natürliche Patina, die die **Stoneware plus** mit der Zeit dunkler aussehen lässt. Am Anfang kann diese Patina sehr ungleichmäßig/fleckig aussehen. Nur Geduld - das wird!

Lange Freude an Stoneware plus

- **Stoneware plus** ist für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle geeignet, **jedoch nicht für Gas- oder Holzkohlegrill.**
- Sie ist hitzebeständig **bis 260 °C** und kann kurzfristig bis 287 °C übergrillt werden.
 - **Wichtig:** Die Formen stets mindestens zu zwei Dritteln belegen bzw. befüllen und unbedingt die Speisen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
- Tiefgefrorene kompakte Lebensmittel wie Fleisch & Geflügel immer komplett im Kühlschrank auftauen. Apfelstrudel u. ä. immer mindestens 15 Min. antauen lassen.
- Kleinstückige, flache Tiefkühlware wie Pommes & Pizza braucht nicht aufgetaut werden.
- Stoneware-Formen beim Backen nur in kaltem Zustand kombinieren, d.h. während des Backvorgangs niemals eine kalte Form, z.B. Zauberstein plus als „Deckel“ auf heiße Stoneware legen.
- Auch die **Stoneware plus** ist aus 100 % natürlichem Ton und Keramikmaterialien hergestellt.

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>